



2010 Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Elaboration:	96 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	
Pays d'origine:	Italie
Cépage(s):	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Vol. alcool:	14.5 %
Accompagne idéale:	Parfait pour accompagner les amaretti, les cantucci, un sabayon, un panettone, des crêpes, un flan au caramel ou une torta della nonna, il s'appréciera aussi avec du gorgonzola et des terrines.
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Producteur:	Frescobaldi
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0344810037C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Apogée:	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	96 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.